

MENÙ AUTUNNO-INVERNO ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro Formaggio fresco Spinaci* Frutta di stagione	Vellutata di legumi con orzo/farro Fettina di pollo al limone Cavolfiori* Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Frittata al forno Zucca al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Legumi Carote* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli Pesce* agli aromi al forno Finocchi Frutta di stagione
2	Vellutata di legumi c/riso Uova strapazzate Broccoli* Frutta di stagione	Vellutata di verdure* Tapulone Polenta Frutta di stagione	Crema di zucca c/crostini Mozzarella Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Lenticchie brasate Fagiolini* Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Pesce* alla milanese al forno Insalata mista Frutta di stagione
3	Risotto alla zucca Fusi di pollo agli aromi Cavolfiori* Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Bocconcini di pesce dorato al forno Spinaci* Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Broccoli* Frutta di stagione	Crema di verdure* c/riso Polpette di legumi Patate lesse Frutta di stagione
4	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Broccoli* Frutta di stagione	Vellutata di legumi c/pasta Pesce alla livornese* Finocchi* Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Uova strapazzate Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo brasato Spinaci* Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale* Pesce* al limone al forno Carote* Frutta di stagione

Il pane è presente ad ogni pasto

* Può contenere prodotto surgelato/congelato all'origine

Merende a rotazione: frutta di stagione, macedonia frutta di stagione, pane e marmellata, focaccia, yogurt alla frutta

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

la Frutta fresca di stagione del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina



VALIDO 5 ANNI SALVO MODIFICHE

VISTO E AUTORIZZATO DAL SIAN ASL VERCELLI IN DATA 09/09/2026

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Burger vegetale Carote julienne Frutta di stagione	Vellutata di verdure c/crostini Fusi di pollo al forno Fagiolini* Yogurt	Pizza margherita Edamer Spinaci* Frutta di stagione	Pasta con zucchine Bocconcini di pesce* dorato al forno Insalata verde Frutta di stagione
2	Risotto primavera Frittata al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Fesa di tacchino al forno Zucchine Frutta di stagione	Pasta al pesto Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Pasta agli aromi Ceci brasati Carote* Frutta di stagione	Minestra di piselli* con riso/orzo Merluzzo gratinato al forno Patate al forno Frutta di stagione
3	Pizza margherita Formaggio fresco Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi c/riso Filetto di pesce* dorato al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo al limone Carote julienne Frutta di stagione	Pasta agli aromi Frittata al forno Zucchine Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di legumi Fagiolini* Frutta di stagione
4	Pasta al pomodoro Lenticchie brasate Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Zucchine Frutta di stagione	Crema di patate c/crostini Tacchino agli aromi al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio Fagiolini* Frutta di stagione	Riso all'inglese Pesce* impanato al forno Spinaci* Frutta di stagione

Il pane è presente ad ogni pasto

* Può contenere prodotto surgelato/congelato all'origine

Merende a rotazione: frutta di stagione, macedonia frutta di stagione, pane e marmellata, focaccia, yogurt alla frutta

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

la Frutta fresca di stagione del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina



VALIDO 5 ANNI SALVO MODIFICHE

VISTO E AUTORIZZATO DAL SIAN ASL VERCELLI IN DATA 09/09/2026